

小松の郷土料理を知ろう！！



9月6日(火)

柿の葉寿司



今日は柿の葉寿司を作りました。作る前に柿の葉寿司が郷土料理であることや、どうして作られるようになったのかを伝えると、興味を持って聞いていましたよ！

～柿の葉寿司の作り方～

- ① 1人2つおにぎりをつくる
- ② 柿の葉の上にタウをのせ、その上におにぎりをのせる
- ③ おにぎりの上にゴマや桜エビをのせる
- ④ 寿司桶に敷き詰めて重しをのせ、30分後完成 ✨



「ごまをのせるとおいしそう♡」

自分のおすしを綺麗に詰めました

「エビおすしにたててみたよ～」



食べたことがある子は「おばあちゃんが作ってくれたの、食べたことあるよ～」などとお話しながら作っていました。“ふるさとの味”というものを大人になってもずっと覚えていてもらいたいですね♪

みんなのお寿司がぎゅうぎゅう詰め！



みんなで力を合わせてギョッギョッギュー！



おいし～い

